

Bruks- anvisning



Inbyggadsugn



QCE 73I-I

Bästa kund,

läs igenom denna bruksanvisning noga och spara den för senare behov.

Lämna över denna bruksanvisning till en eventuell ny ägare av produkten.

Följande symboler användes i texten:



Säkerhetsanvisningar

Varning! Anvisningar för Din personliga säkerhet.

Observera! Anvisningar för att undvika skador på produkten.



Anvisningar och praktiska tips




Miljöinformation

Innehåll

Bruksanvisning	4
Säkerhetsanvisningar	4
Avfallshantering	5
Beskrivning av produkten	6
Bild på hela ugnen	6
Panel	7
Ugnsutrustning	7
Tillbehör till ugnen	8
Innan produkten används första gången	9
Första rengöringen	9
Ugnens betjäning	10
Att sätta på och stänga av ugnen	10
Ugnsfunktioner	11
Insättning av galler, plåt och långpanna	12
Insättning/borttagning av fettfilter	13
Extra funktioner	13
Signalur	14
Matlagningstermometer	15
Mekaniskt lucklås	17
Användningsområden, tabeller och tips	18
Bakning	18
Baktabell	20
Tabell för puddingar och gratänger	22
Tabell för djupfrystafärdigrätter	22
Stekning	23
Stektabell	24
Tabell Matlagningstermometer	25
Grillning	26
Grilltabell	26
Gratinerings	27
Konservering	28
Torkning	29
Rengöring och skötsel	30
Ugnens utsida	30
Ugnsutrymme	30
Tillbehör	30
Fettfilter	30
Ugnsstegar	31
Ugnsbelysning	32
Ugnslucka	33
Ugnsluckans glas	34
Vad gör man när	36
Garanti	37
Konsumentkontakt	37
Service och reservdelar	39

Bruksanvisning

Säkerhetsanvisningar

 Denna produkt är godkännd enligt följande EU-direktiv:

- 73/23/EWG från 19.02.1973 lågspännings-direktiv
- 89/336/EWG från 03.05.1989 EMV-direktiv inklusive ändrings-direktiv 92/31/EWG
- 93/68/EWG från 22.07.1993 CE-märknings-direktiv

El-säkerhet

- Ugnen får endast anslutas av en **behörig elektriker**.
- Vid störningar eller skador på ugnen: Tag ur säkringen och slå från ugnen.
- **Reparationer** av ugnen får **endast utföras av en fackman**. Vid felaktiga reparationer finns stor risk för skador. Vid behov av reparation, vänd Dig till Electrolux Service eller Din fackhandlare.

Säkerhet för barn

- Lämna aldrig småbarn utan tillsyn medan ugnen är på.

Säkerhet under användningen

- Den här ugnen får användas endast i hushållet till normal kokning, stekning och gräddning av maträtter.
- Var försiktig när du ansluter elektriska apparater till vägguttag i närheten av ugnen. Se till att anslutningsledningarna **inte** kommer i kontakt med eller kläms fast under den heta ugnsluckan.
- **Varning: Risk för brännskador!** Ugnsutrymmet blir hett när ugnen är på.
- Om du använder alkoholhaltiga ingredienser i ugnen, så kan det eventuellt bildas en lättantändlig alkohol-luftblandning. Öppna i så fall luckan försiktigt. Se till att inte ha glöd, gnistor eller öppen eld i närheten.



Anvisning angående akrylamid

Enligt de senaste vetenskapliga rönen kan en kraftig stekning av livsmedel, speciellt med produkter som innehåller stärkelse, innebära en hälsorisk genom att akrylamid bildas. Därför rekommenderar vi att tillaga vid lägsta möjliga temperatur och att inte steka maträtter för hårt.

Så undviker Du skador på ugnen

- Lägg inte ut aluminiumfolie i ugnen och ställ ingen bakplåt, kastrull etc på ugnsbotten, då ugnens emalj skadas av den hetta som uppstår.
- Fruktsaft, som droppar från en plåt, efterlämnar fläckar, som inte går att ta bort. Använd en långpanna för mycket fuktiga kakor.
- Belasta inte den öppna ugnsluckan.
- Håll aldrig vatten direkt i den heta ugnen. Det kan uppstå skador och missfärgningar på emaljen.
- Vid påverkan av våld, framför allt på luckans kanter, kan glaset gå sönder.
- Förvara inga brännbara föremål i ugnen. De kan ta eld då ugnen slås på.
- Förvara inga fuktiga livsmedel i ugnen. Emaljen kan skadas.



Anvisning för emaljbeläggning

Efter en tids användning av ugnen kan färgförändringar uppstå i emaljen, dessa påverkar dock inte ugnens normala användning. De utgör heller inget fel som täcks av garanti-bestämmelserna.

Avfallshantering




Förpackningsmaterial

Förpackningsmaterialet är miljövänligt och kan återanvändas. Plastdelarna är märkta, till exempel >PE<, >PS<, etc. Lämna förpackningsmaterialet vid de kommunala återvinningsstationerna i därför avsedda behållare.



Avfallshantering när produkten är utsliten

Symbolen  på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.

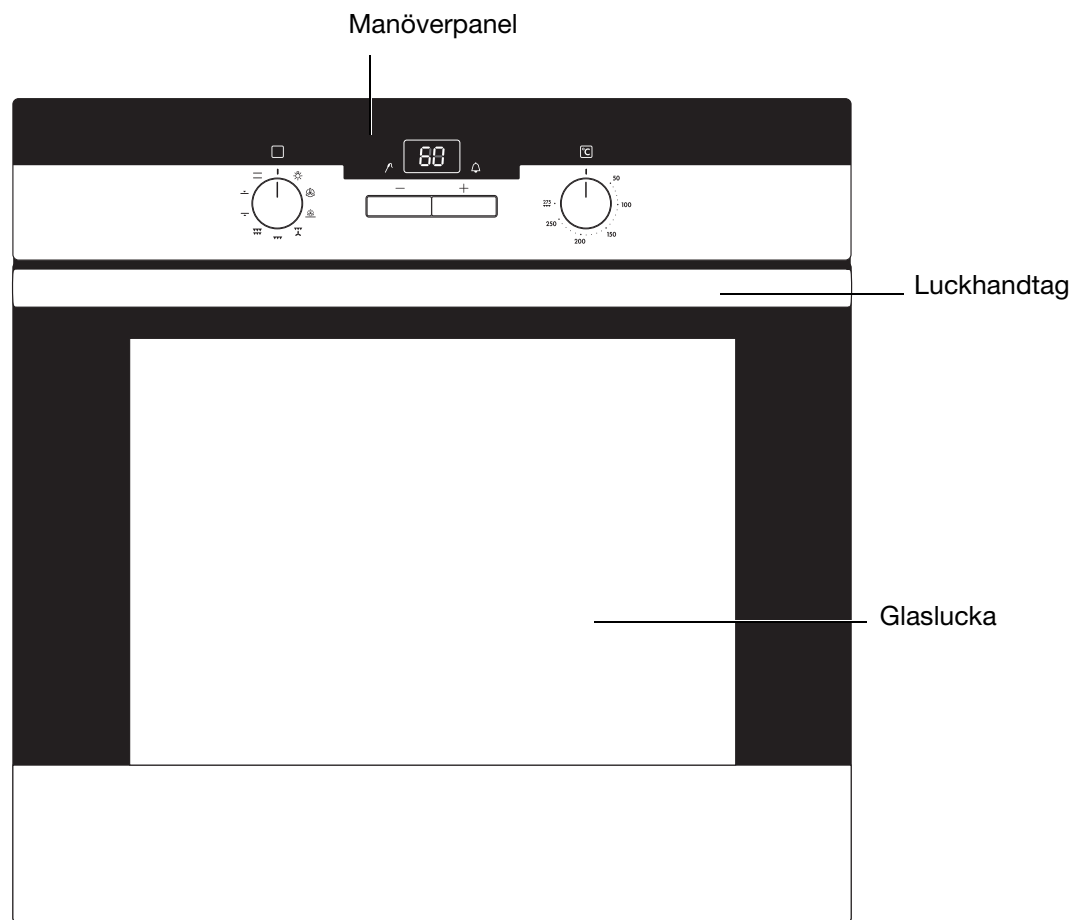


Varning: Gör den utslitna ugnen obrukbar, så att den blir helt ofarlig, innan den lämnas till återvinning.

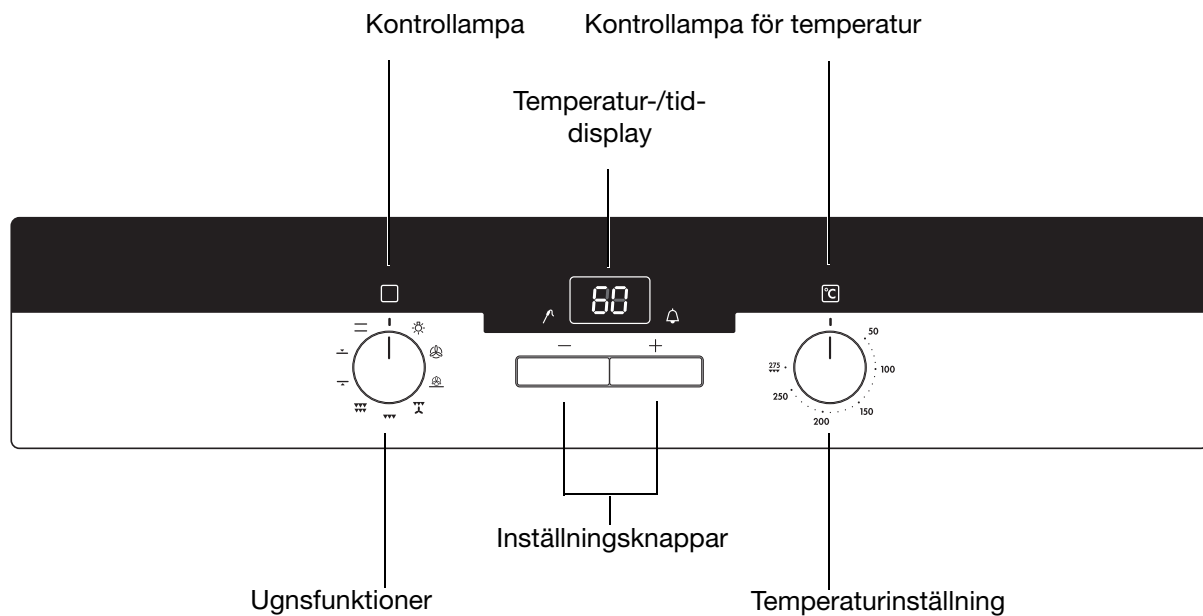
Skilj ugnen från elförsörjningen och ta bort elkabeln från den.

Beskrivning av produkten

Bild på hela ugnen

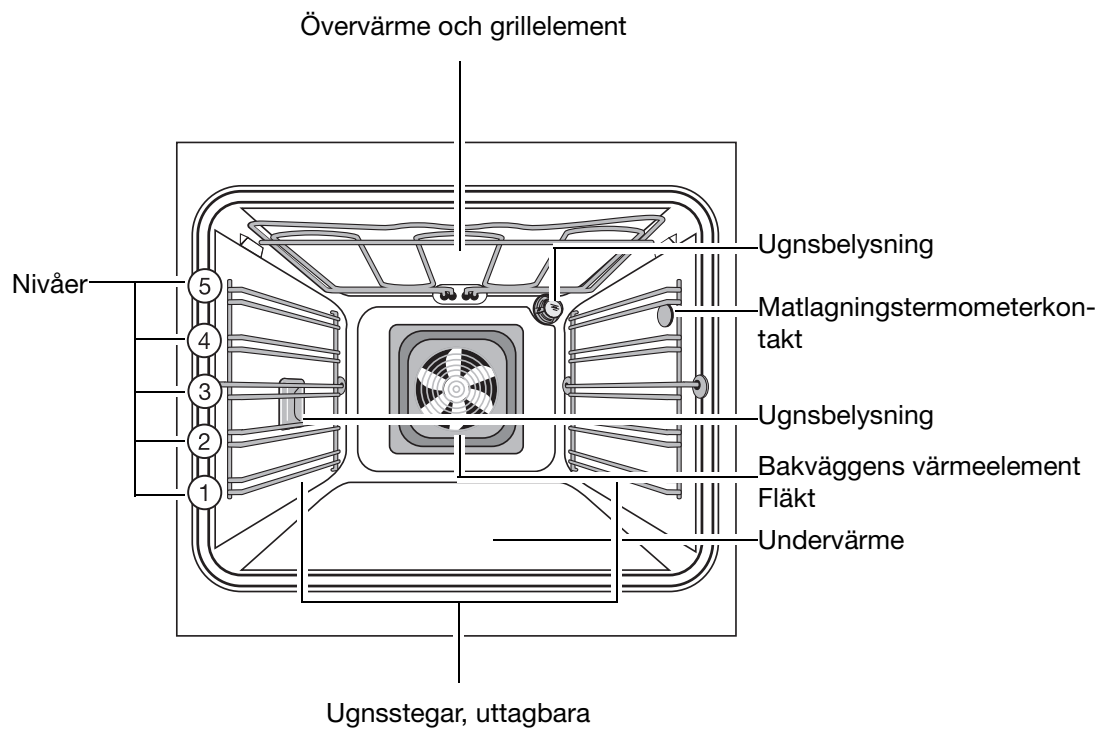


Panel



Ugnsutrustning

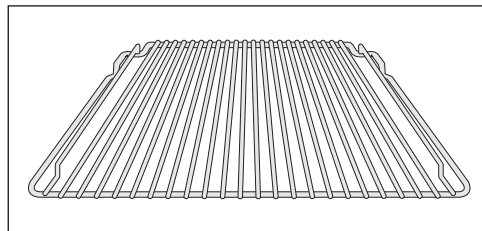
Alla ugnens innerväggar, med undantag av botten har katalysemalj.



Tillbehör till ugnen

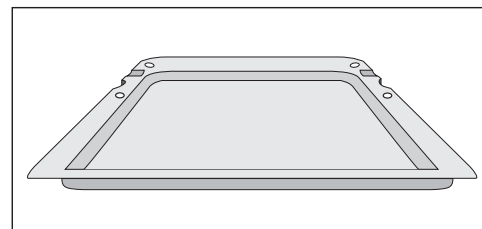
Ugnsgaller

För kärl, kakformar, stekar och grillbitar



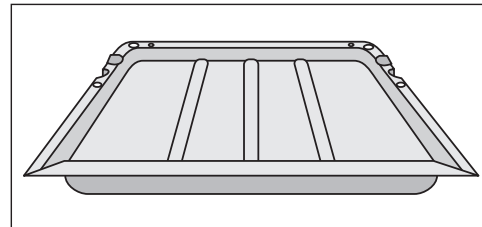
Bakplåt

För mjuka kakor, småkakor, bröd och bullar.



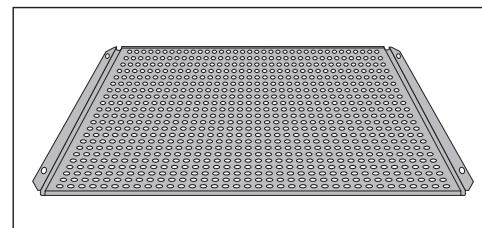
Långpanna

För stekning eller som uppsamlingsfat för fett.



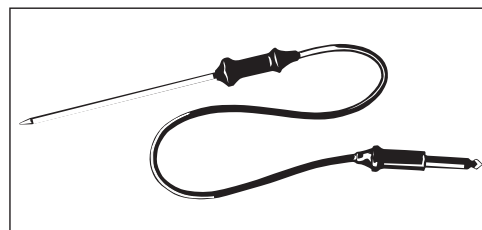
Patisseriplåt

För småfranska, kringlor och småkakor.



Köttermometer

För exakt mätning av köttets tillagningsgrad.



Innan produkten används första gången

Första rengöringen

Rengör ugnen noga innan du använder den första gången.



Observera: Använd inga starka eller slipande rengöringsmedel! Ytan skulle kunna skadas.



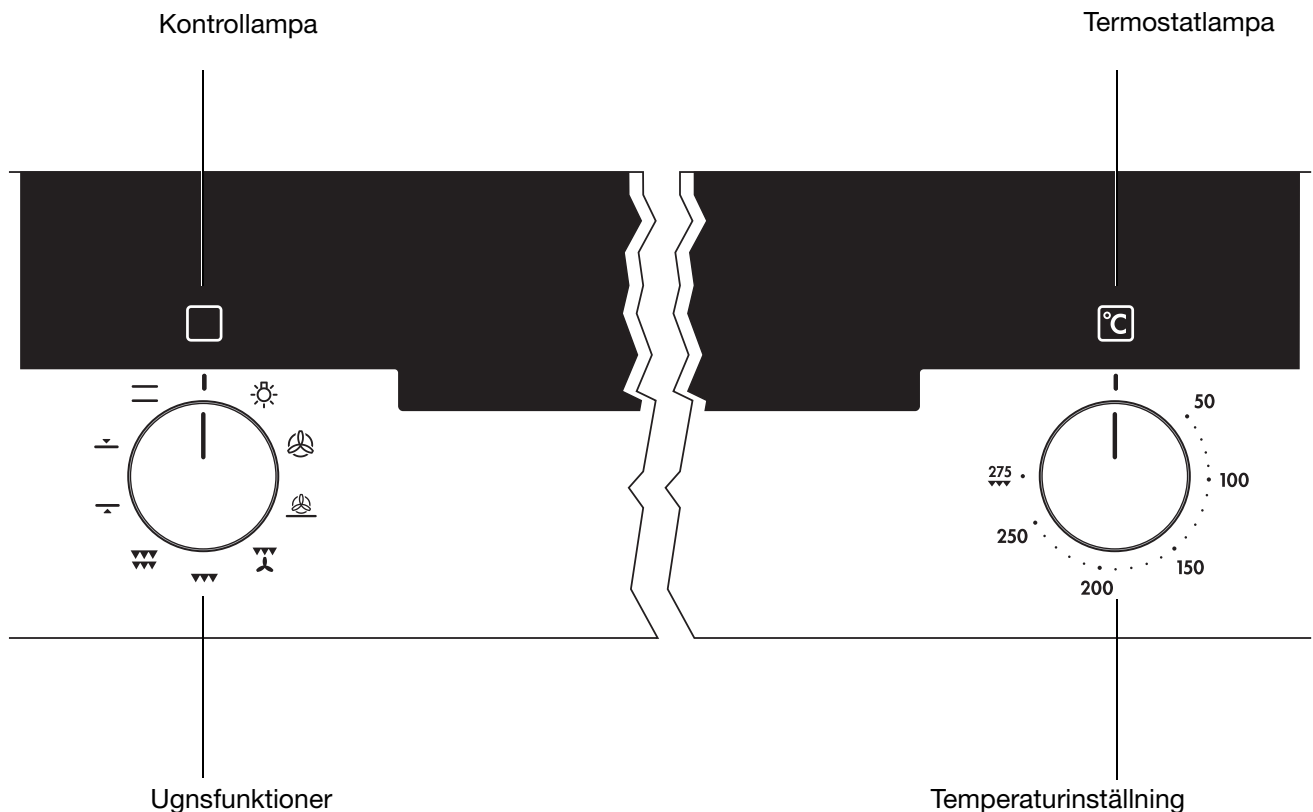
Använd helt vanliga rengöringsmedel till metallfronten.

1. Ställ ugnsfunktionsvredet på Ugnsbelysning
2. Ta ut allt tillbehör och alla ugnsstegar och rengör dem i varmt vatten med handdiskmedel i.
3. Rengör också ugnens botten med varmt vatten med handdiskmedel i och torka av den sedan.
4. Torka av ugnsfronten med en fuktig trasa bara.

Ugnens betjäning

i Ugnen har **“pop-out” vred** för ugnsfunktioner och temperaturval. Tryck på lämpligt vred för nyttjande. Vredet stannar då i utdraget läge.

Att sätta på och stänga av ugnen












1. Ställ vredet för ugnsfunktioner på den önskade funktionen.
 2. Ställ temperaturvredet på den önskade temperaturen.
- Kontrollampan lyser när ugnen användes.
Kontrollampan för temperatur lyser så länge ugnen värms upp.
3. Ställ vreden för ugnsfunktion och temperaturinställning i läge FRÅN för att stänga av ugnen.

i Kylfläkt

Fläkten slås automatiskt på för att hålla ugnens väggar kalla. Efter att ugnen har stängts av fortsätter fläkten att gå för att kyla av ugnen, fläkten stängs därefter av automatiskt.

Ugnsfunktioner

Följande funktioner finns att välja:

	Ugnsfunktion	Användning	Grillelement/fläkt
	Ugnsbelysning	Med denna funktion kan Du lysa upp ugnsutrymmet, till exempel vid rengöring.	---
	Varmluft	För stekning och bakning på upp till tre nivåer samtidigt. Ställ in ugnstemperaturen 20-40 °C lägre än vid Över-/Undervärme.	Ringelement och fläkt
	Pajläge	För bakning på en nivå av rätter som skall ha en stark färg och en knaprig botten . Ställ in ugnstemperaturen 20-40 °C lägre än vid Över-/undervärme.	Varmluft och undervärme
	Varmluftsgrillning	För stekning av större köttstycken eller fågel på en nivå. Funktionen lämpar sig även för gratiner ing.	Grill och fläkt
	Mingrill	För grillning av platta livsmedel som läggs i mitten på gallret och för rostning av bröd .	Grill
	Maxgrill	För grillning av platta livsmedel i större mängd och för rostning av bröd .	Grill och övervärme
	Övervärme	För extra färgsättning av bakverk och för puddingar.	Övervärme
	Undervärme	För efterbakning av kakor med knapriga botten ar.	Undervärme
	Över-/undervärme	För bakning och stekning på en nivå .	Över-/undervärme

Insättning av galler, plåt och långpanna

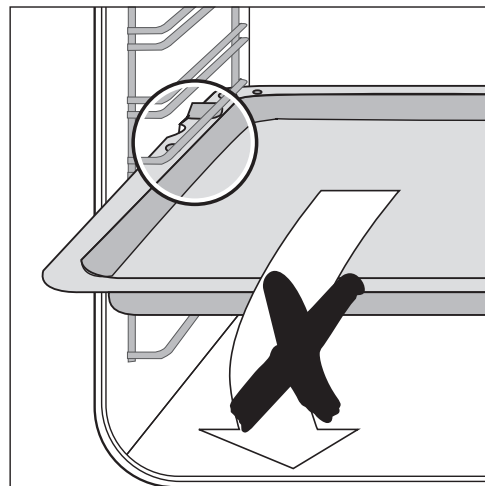


Tippsäkring

Alla insättningsdelar är på vänster och höger sida försedda med en liten utbuktning. Denna utbuktning fungerar som tipsäkring och skall alltid peka bakåt.

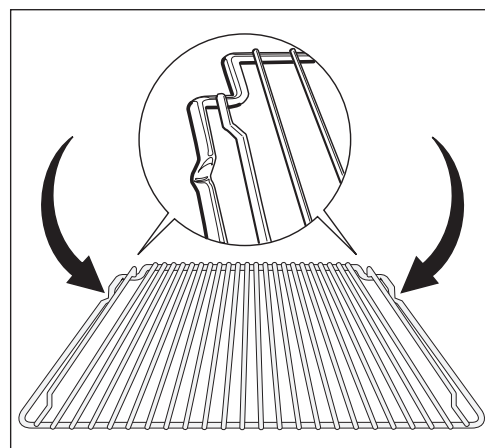
Insättning av plåt eller långpanna:

Tippsäkringen skall peka bakåt.



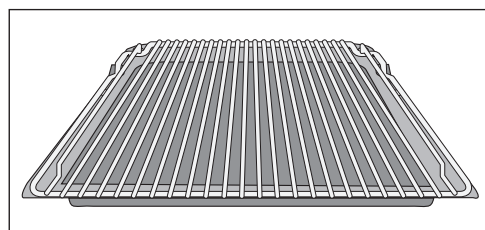
Insättning av galler:

Sätt in gallret så att de båda styrpinnarna pekar uppåt. Tippsäkringen skall peka neråt och ligga längst in i ugnsutrymmet.



Insättning av galler, plåt eller långpanna:

Vid samtidig användning av galler och plåt eller långpanna skall gallrets tipsäkring sitta exakt i utbuktningarna på plåten eller långpannan.



Insättning/borttagning av fettfilter

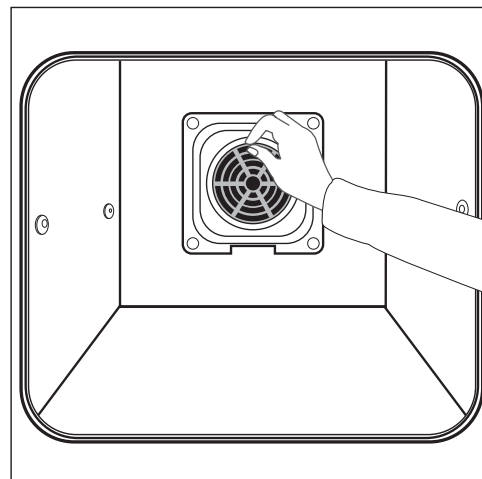
Sätt bara in fettfiltret vid stekning, för att skydda bakväggens värmeelement mot fettstänk.

Insättning av fettfilter

Ta tag i fettfiltrets handtag och sätt in de båda hållarna uppåt och neråt i öppningen på ugnens baksida (fläktöppningen).

Borttagning av fettfilter

Ta tag i handtaget på fettfiltret och haka av det uppåt.



Extra funktioner

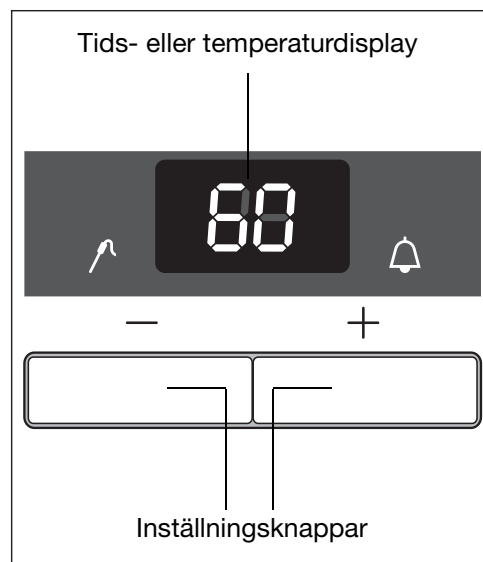
Det går att ställa in antingen Signalur **eller** Matlagningstermometer.

Signalur

För att ställa in en kort tid.

Matlagningstermometer

För att ställa in en kärntemperatur.



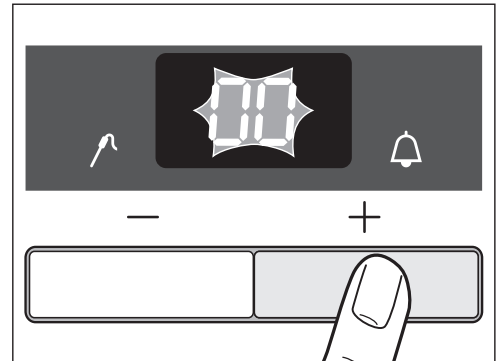
Allmänna anvisningar

- Displayen blinkar i cirka 5 sekunder efter att en funktion valts. Under den tiden kan du ställa in de önskade tiderna med knapparna + eller -.
- Displayen blinkar i cirka 5 sekunder till efter att den önskade tiden ställts in. Den inställda tiden börjar gå.
- Det går att stänga av signalen genom att trycka på en valfri knapp.
- Den önskade ugnsfunktionen och temperaturen kan väljas både innan och efter att funktionen ställs in.
- Vrid vreden Ugnsfunktion och Temperaturval till noll igen när maten är klar.

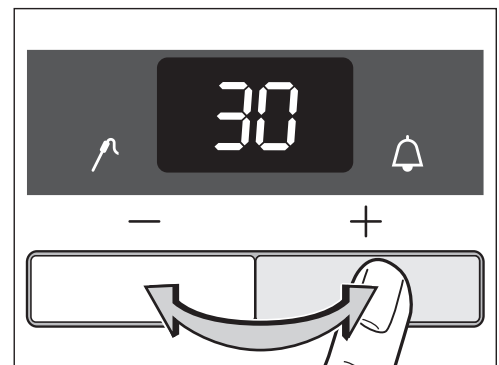
Signalur

i Den här funktionen ger endast signal och kan användas utan att ugnen är igång.

1. Tryck på valfri knapp.
I displayen blinkar "00".

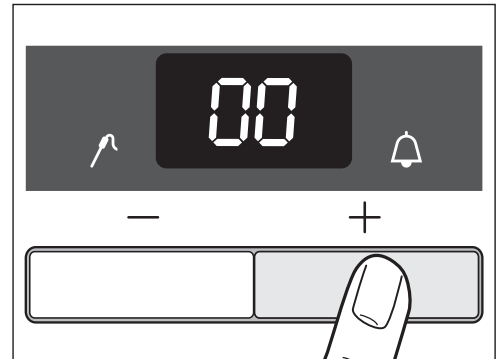


2. Ställ in den önskade tiden inom 5 sekunder med knapparna + eller - (maximalt 99 minuter).
Displayen visar den kvarvarande tiden efter 5 sekunder.



När tiden gått ut visas "00" och det hörs en signal i 2 minuter.

3. Stäng av signalen genom att trycka på en valfri knapp.



Matlagningstermometer

När en inställd kärntemperatur nåtts hörs en signal.

i Ugnen stängs inte av!

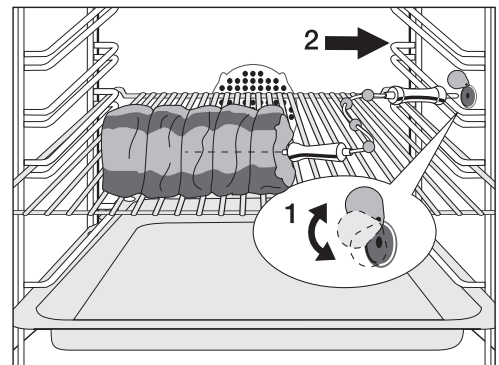
Det finns två temperaturer att tänka på:

- Ugnstemperaturen: se stektabellen
- Kärntemperaturen: se Tabell fö Matlagningstermometer



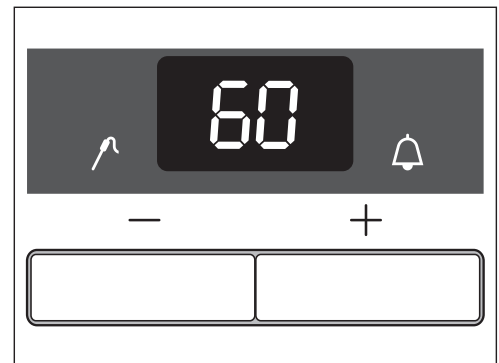
Observera: Du får bara använda den medsända termometern! Köp en likadan om du måste byta den!

1. För helst in termometerns spets helt och hållet i det som ska stekas grillas, så att spetsen befinner sig i köttets centrum.
2. Stick in termometerns kontakt i uttaget på ugnens sidovägg tills att det tar emot.
3. Ställ in önskad ugnsfunktion och temperatur.

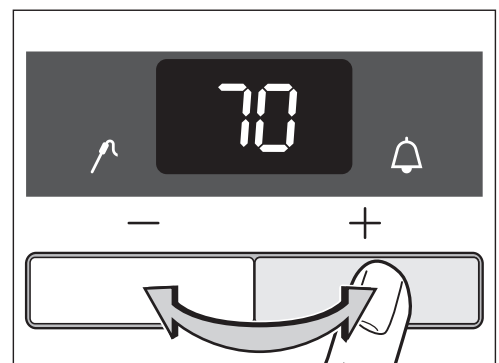


En förinställd temperaturen visas i displayen.

i Kärntemperaturen visas först från 30 °C och uppåt.



4. Ställ in den önskade kärntemperaturen med knapparna + eller –.



Efter cirka 5 sekunder visas den aktuella kärntemperaturen i displayen.

En signal hörs när den aktuella kärntemperaturen kommit upp till den inställda kärntemperaturen. Tryck på en valfri knapp för att stänga av signalen.



Varning: Stektermometern är het! Det finns risk för brännskador när du drar ut stickkontakten och spetsen!

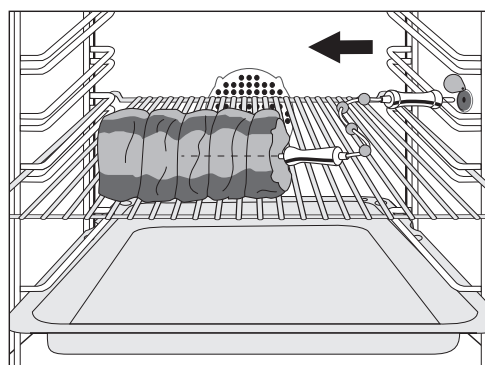
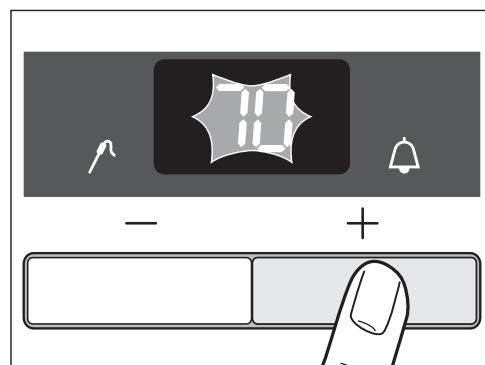
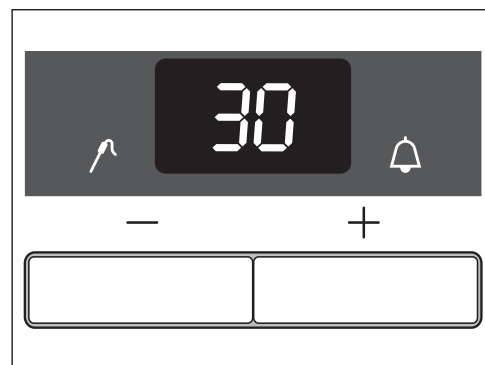


5. Dra ut termometersns kontakt ur uttaget och ta ut köttet ur ugnen med stektermometern instucken.

6. Stäng av ugnsfunktionen och temperaturen.

Läs av eller ändra köttets kärntemperatur:

- Den inställda kärntemperaturen visas genom att du trycker en gång på en av knapparna + eller –.
- Genom att trycka flera gånger på + eller – är det möjligt att ändra den valda temperaturen i efterhand.

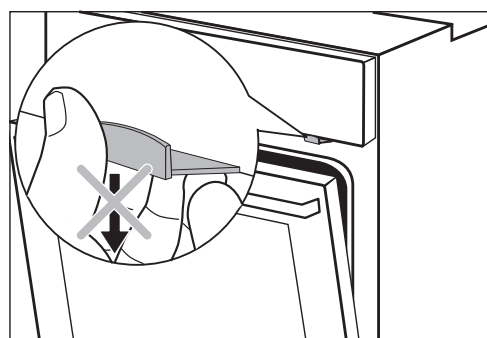
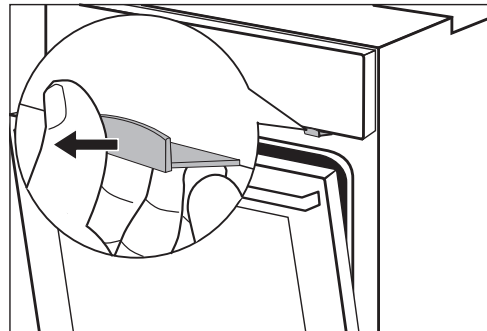


Mekaniskt lucklås

Lucklåset är inaktiverat vid leveransen.

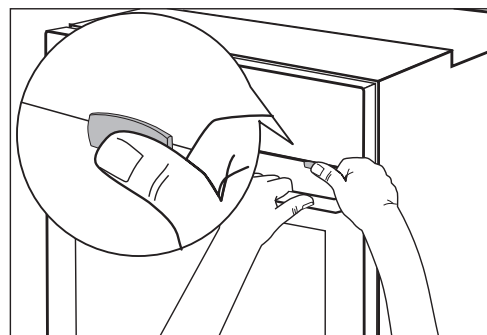
Aktivering av lucklåset

Dra spärren framåt, tills att den hakar i.



Öppning av ugnsluckan:

1. Tryck till luckan.
2. Tryck på spärren och håll den intryckt.
3. Öppna luckan.



Stängning av ugnsluckan

Stäng luckan utan att trycka in spärren.

Avaktivering av lucklåset

Tryck in spärren ända in till panelen.





Det mekaniska lucklåset fungerar även när ugnen stängts av.

Användningsområden, tabeller och tips



Bakning

Ugnsfunktion: Varmluft  eller **Över-/undervärme** 

Bakformar

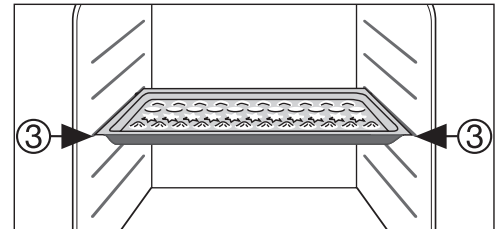
- För Över-/undervärme  lämpar sig formar av mörk metall och belagda formar.
- För Varmluft  är även ljusa metallformer lämpliga.

Nivåer

- Bakning med Över-/undervärme  är möjligt på en nivå.
- Med Varmluft  kan Du baka på upp till 3 plåtar samtidigt:

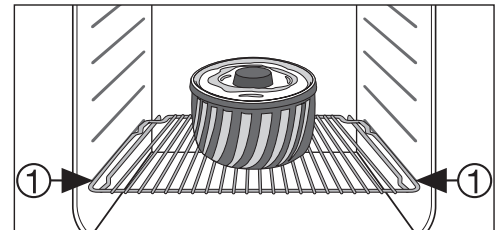
1 plåt:

till exempel Nivå 3



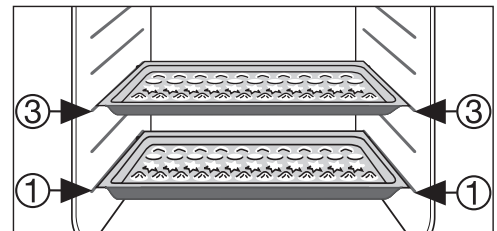
1 bakform:

till exempel Nivå 1



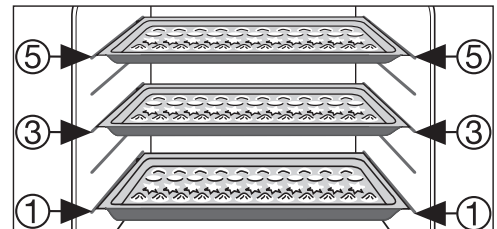
2 plåtar:

till exempel Nivå 1 och 3





3 plåtar:

Nivå 1, 3 och 5



Allmänna anvisningar

- Sätt in plåten med den nedåtlutande kanten framåt!
- Du kan med Över-/undervärme  eller Varmluft  samtidigt baka två formar bredvid varandra på gallret. Gräddningstiden blir bara obetydligt längre.



Plåtarna kan slå sig under gräddningen, om du lagt djupfrysta varor på dem. Det beror på den stora temperaturskillnaden mellan de djupfrys- ta varorna och den varma ugnen. Plåtarna återfår sin form igen efter att de kallnat.

Anvisningar för baktabellerna

I tabellerna hittar du lämpliga temperaturer, gräddningstider och nivåer för ett urval av rätter.

- Temperaturerna och gräddningstiderna är riktvärden, eftersom de är beroende av degens sammansättning och mängd samt bakformen.
- Vi rekommenderar, att Du ställer in den lägre temperaturen första gången och först vid behov väljer en högre temperatur, till exempel om Du önskar en starkare färgsättning eller om gräddningen tar för lång tid.
- Hittar du inte konkreta uppgifter för ett eget recept, använd då uppgifter för ett liknande bakverk.
- Gräddningstiden kan förlängas med cirka 10-15 minuter om Du gräddar mjuka kakor på plåtar eller i formar på flera nivåer.
- Grädda fuktiga bakverk (till exempel pizza, fruktka- ka etc) på en nivå.
- Höjdskillnader på det som skall gräddas kan leda till ojämn färgsättning i början av gräddningen. Ändra i så fall **inte temperaturinställningen**. Färg- skillnaderna jämnar ut sig under gräddningens gång.































Vid längre gräddningstider kan Du stänga av ugnen ca 10 minuter innan gräddningstiden gått ut, för att utnyttja eftervärmen.

Om inget annat anges, gäller tabellerna för in- sättning i kall ugn.

Baktabell



Bakning på en nivå

Typ av bakverk		Ugnsfunktion	Nivå	Temperatur °C	Tid tim: min
Bakverk i formar					
Mjuk kaka, tung		Varmluft	1	150-160	0:50-1:10
Sandkaka/fruktkaka		Varmluft	1	140-160	1:10-1:30
Mjuk kaka, lätt		Varmluft	1	160-170	0:25-0:45
Tårtbotten av mördeg		Varmluft	3	170-180 ¹⁾	0:10-0:25
Tårtbotten av sockerkaka		Varmluft	3	150-170	0:20-0:25
Formbröd		Över-/undervärme	1	170-190	0:40-1:00
Äppelpaj (2formar Ø20cm, diagonalt insatta)		Varmluft	1	160	1:10-1:30
Äppelpaj (2formar Ø20cm, diagonalt insatta)		Över-/undervärme	1	180	1:10-1:30
Paj med mycket fyllning (till exempel Quiche Lorraine)		Varmluft	1	160-180	0:30-1:10
Cheese cake		Över-/undervärme	1	170-190	1:00-1:30
Bakverk på bakplåtar					
Vetefläta-/krans		Över-/undervärme	3	170-190	0:30-0:40
Vetebullar		Över-/undervärme	3	200-220 ¹⁾	0:10-0:15
Bröd (rågbröd) -först -sedan		Över-/undervärme	2	230 ¹⁾ 160-180	0:25 0:30-1:00
Petits-choux/bakelser		Över-/undervärme	3	160-170 ¹⁾	0:15-0:30
Rulltårta		Över-/undervärme	3	220-240 ¹⁾	0:06-0:10
Portionsbröd, småfranska		Varmluft	3	170-190	0:15-0:25
Muffins		Över-/undervärme	3	180-200 ¹⁾	0:12-0:30
Matbröd, ljust ²⁾		Varmluft	3	150-170 ¹⁾	0:30-0:50
Hålkakor, tekakor		Varmluft	3	190-210 ¹⁾	0:15-0:30
Pizza (med mycket fyllning) ²⁾		Varmluft	1	180-200 ¹⁾	0:30-1:00
Pizza (tunn)		Varmluft	1	200-220 ¹⁾	0:10-0:25
Paj		Varmluft	1	180-200	0:35-0:50
Småkakor					
Mördegskakor		Varmluft	3	150-160	0:06-0:20
Flarn		Varmluft	3	150-160	0:15-0:20
Maränger		Varmluft	3	80-100	2:00-2:30
Makroner		Varmluft	3	100-120	0:30-0:60
Pepparkakor		Varmluft	3	160-170 ¹⁾	0:08-0:15
Smördegskakor		Varmluft	3	170-180 ¹⁾	0:20-0:30

1) Förvärm ugnen

2) Använd plåt eller långpanna

Bakning på flera nivåer

Typ av bakverk	Varmluft 	Varmluft 		Tid tim: min
	Nivå nerifrån		Temperatur °C	
	2 nivåer	3 nivåer		
Bakverk på bakplåtar				
Matbröd, ljust	1 / 4	---	160-180 ¹⁾⁾	0:35-0:60
Vetebröd	1 / 3	---	140-160	0:30-0:45
Småfranska	1 / 4	---	180-190 ¹⁾	0:20-0:30
Småkakor				
Mördegskakor	1 / 3	1 / 3 / 5	150-160	0:15-0:35
Flarn	1 / 3	---	160-170	0:25-0:40
Maränger	1 / 3	---	80-100	2:10-2:50
Makroner	1 / 3	---	100-120	0:40-1:20
Pepparkakor	1 / 3	---	160-170	0:10-0:25
Smördegskakor	1 / 3	---	170-180 ¹⁾	0:30-0:50

1) Förvärm ugnen

Tips för bakning








Bakresultat	Möjlig orsak	Åtgärd
Kakan har för ljus botten	Fel nivå	Sätt in kakan längre ner
Kakan faller ihop (blir degig, vattenränder)	För hög baktemperatur	Sänk baktemperaturen något
	För kort baktid	Förläng baktiden Baktider kan inte förkortas med en högre baktemperatur
	För mycket vätska i degen	Använd mindre vätska Beakta blandningstiderna, framför allt vid användande av köksmaskiner
Kakan är för torr	För låg temperatur	Höj temperaturen
	För lång baktid	Minska baktiden
Kakan blir ojämnt brun	För hög baktemperatur och för kort baktid	Sänk baktemperaturen och förläng baktiden
	Degen är ojämnt fördelad	Fördela degen jämnt på plåten
	Fettfilter är isatt	Tag bort fettfiltret
Kakan blir inte klar inom den angivna baktiden	För låg temperatur	Höj baktemperaturen något
	Fettfilter är isatt	Tag bort fettfiltret

Tabell Pajläge

Typ av bakverk	Nivå	Temperatur °C	Tid tim min
Pizza (tunn)	1	180 - 200 ¹⁾	20 - 30
Pizza (med mycket fyllning)	1	180 - 200	20 - 30
Paj	1	180 - 200	45 - 60
Spenatpaj	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	40 - 50
Kvarktårta, rund	1	140 - 160	60 - 90
Kvarktårta på plåt	1	140 - 160	50 - 60
Täckt äppelkaka	1	150 - 170	50 - 70
Grönsakspaj	1	160 - 180	50 - 60
Brödkakor	1	250 - 270 ¹⁾	10 - 20
Smördegstårta	1	160 - 180 ¹⁾	40 - 50
Piroger	1	180 - 200 ¹⁾	15 - 25





1) Förvärm ugnen

Tabell för puddingar och gratänger

Maträtt	Ugnsfunktion		Nivå	Temperatur °C	Tid tim: min
Makaronpudding		Över-/undervärme	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne		Över-/undervärme	1	180-200	0:25-0:40
Gratinerade grönsaker ¹⁾		Varmluft	1	160-170	0:15-0:30
Gratinerad baguette ¹⁾		Varmluft	1	160-170	0:15-0:30
Söta puddingar		Över-/undervärme	1	180-200	0:40-0:60
Fiskpudding		Över-/undervärme	1	180-200	0:30-1:00
Fyllda grönsaker		Varmluft	1	160-170	0:30-1:00

1) Förvärm ugnen

Tabell för djupfrystafärdigrätter

Maträtt	Ugnsfunktion		Nivå	Temperatur °C	Tid
Djupfryst pizza		Över-/undervärme	3	Enligt tillverkarens anvisningar	Enligt tillverkarens anvisningar
Pommes frites ¹⁾ (300-600 g)		Varmluft	3	200-220	15-25 min
Baguetter		Över-/undervärme	3	Enligt tillverkarens anvisningar	Enligt tillverkarens anvisningar
Fruktkaka		Över-/undervärme	3	Enligt tillverkarens anvisningar	Enligt tillverkarens anvisningar

1) Anmärkning: Vänd pommes friten 2 till 3 gånger

Stekning

Ugnsfunktion: Varmluft 

Stekkärl

- Alla värmebeständiga kärl går att använda till stekning (följ tillverkarens anvisningar!).
- Stora stekar kan Du steka **direkt i långpannan eller på gallret med långpanna under**.
- Vi rekommenderar att steka alla magra typer av kött i **en stekgryta med lock**. Köttet blir då saftigare.
- Alla typer av kött, som skall ha en stekyta, kan stekas i en **stekgryta utan lock**.




Anvisningar för stektabellen

Angivelserna i följande tabell är riktvärden.

- Vi rekommenderar att kött och fisk som steks i ugnen **väger minst 1kg**.
- För att förhindra att köttsaft bränner fast, rekommenderar vi att lite vätska tillsätts i stekkarlet.
- Vänd steken vid behov (efter 1/2 - 2/3 av stektiden).
- Ös stora stekar och fåglar flera gånger under stektiden med steksky. Därigenom blir stekresultatet bättre.
- Stäng av ugnen ca 10 minuter före stektidens slut, för att utnyttja eftervärmen.

Stektabell

Sätt alltid in dropplåten (långpannan) på 1. nivån.

Marrätt	Varmluft 			
	Temperatur i °C	Nivå		Stektid i minuter
		1 nivå	2 nivåer	
Fläskkött				
1 kg fläskstek (bit av bog/skinka, rullader), per cm tjocklek	150-160	2	---	14-20
Kassler, per cm tjocklek	150-160	2	---	10-15
Köttfärslimpa	160-170	2	---	60-70
Nötkött				
Nötstek, per cm tjocklek	150-160	2	---	18-20
Oxfilé, per cm tjocklek	190-200 ¹⁾	2	---	6-8
Rostbiff, per cm tjocklek	190-200 ¹⁾	2	---	8-10
Kalv				
Kalvstek, per cm tjocklek	170-180	2	---	14-17
Lamm				
Lammbog, (1800 g)	170-180	2	---	90
Smårätter på plåt				
Korv “cordon bleu”	220-230 ¹⁾	3	4 / 1	5-8
Stekkorv	220-230 ¹⁾	3	4 / 1	12-15
Panerad schnitzel eller kotlett	220-230 ¹⁾	3	4 / 1	15-20
Köttbullar	210-220 ¹⁾	3	4 / 1	15-20
Fisk				
Forell à 200-250 g	190-200	3	---	20-25
4 forellfiléer (Vikt à 200 g)	170-180	3	---	20-25
Panerade gösfiléer (vikt ca 1 kg tillsammans)	190-200	3	---	25-30
Fågel				
Kyckling	150-160	2	---	55-60
1 kg kalkonkött, per cm tjocklek	150-160	2	---	11-15
Anka (2000-2500 g)	150-160	2	---	90-120
Gås (4500 g)	150-160	2	---	150-180

1) Förvärm ugnen

Tabell Matlagningstermometer

Det som skall tillagas	Innertemperatur
Nötkött	
Rostbiff eller filé, röd i mitten (engelsk)	45 - 50 °C
rosa i mitten (medium)	60 - 65 °C
genomstekt	75 - 80 °C
Fläskkött	
Bog, skinkbit, nacke	80 - 82 °C
Kotlett, kassler	75 - 80 °C
Köttfärslimpa	75 - 80 °C
Kalvkött	
Kalvstek	75 - 80 °C
Kalvlägg	85 - 90 °C
Får / lamm	
Fårbog	80 - 85 °C
Fårsadel	80 - 85 °C
Lammstek, lammbog	75 - 80 °C
Vilt	
Harsadel	70 - 75 °C
Harlår	70 - 75 °C
Hel hare	70 - 75 °C
Rådjurssadel, hjortsadel	70 - 75 °C
Rådjursbog, hjortbog	70 - 75 °C

Grillning

Ugnsfunktion: Mingrill  eller Maxgrill  med maximal temperaturinställning


















Observera: Grilla alltid med stängd ugnslucka.



Förvärm alltid den tomma ugnen med **grillfunktionen i 5 minuter!**

- Använd galler med långpanna under vid grillning.
- Grilltiderna är riktvärden.
- Grillning är speciellt lämpligt för platta köttstycken och fisk.

Grilltabell

Maträtt	Funktion		Temperatur i °C	Dropplåt (långpanna)	Grillgaller	Grilltid i minuter	
				Nivå		1. sida	2. sidor
4-8 fläskkotletter		Maxgrill	275	1	4	15	10
2-4 fläskkotletter		Mingrill	275	1	4	12	12
Marinerade fläskstekar		Maxgrill	275	1	4	12	12
Tournedos, blodig		Mingrill	275	1	4	5-7	4-6
4 tournedos, medium		Maxgrill	275	1	4	6-8	5-7
2 halva kycklingar		Mingrill	250	1	4	15-20	15-20
4 halva kycklingar		Maxgrill	250	1	3	15-20	15-20
1-4 kycklingklubbor		Maxgrill	250	1	4	20	10
4-6 kycklingklubbor		Maxgrill	250	1	4	20	15
Grillkorvar, upp till 6 stycken		Mingrill	275	1	4	5-10	5
Grillkorvar, mer än 6 stycken		Maxgrill	275	1	4	5-10	5
Grillkorvssnäckor, upp till 4 stycken		Mingrill	275	1	4	10	9
Grillkorvssnäckor, upp till 6 stycken		Maxgrill	275	1	4	10	9
Hela fiskar		Maxgrill	250	1	3	10	---
Rostat bröd (utan pålägg)		Maxgrill	275	1	4	1-2	1-2

Gratinerering

Ugnsfunktion: Varmluftsgrillningn 

Maträtt	Temperatur i °C	Dropplåten (långpanna)	Grillgaller	Grilltid i minuter	Vänd efter ... minuter
		Fals			
Kyckling (900-1000 g)	160	1	2	50-60	25-30
Fylld fläskrullstek (2 kg)	160	1	2	90-95	45
Makaronpudding	180	---	2	30	---
Potatisgratäng	200	1	3	20-23	---
Gnocchi, gratinerad	180	1	3	20-23	---
Blomkål med hollandaise- sås	200	---	3	15	---

Konservering

Ugnsfunktionen: Undervarme

- Använd bara vanliga konserveringsglas som har samma storlek.
- **Glas med skruvlock eller bajonettförslutning och metallburkar är inte lämpliga att använda.**
- Använd fals 1 vid konserveringen.
- Använd långpannan och det finns det plats för upp till sex enliters konserveringsglas.
- Konserveringsglasen ska vara lika mycket fyllda och ha klämman fastsatt.
- Ställ konserveringsglasen på långpannan, så att de inte rör vid varandra.
- Häll cirka 1/2 liter vatten i pannan., så att pannan, så att det blir tillräckligt med fuktighet i ugnen.
- Stäng av ugnen eller sänk temperaturen till 100°C när vätskan börjar bubbla i de första glasen (vid enlitersglas efter cirka 35-60 minuter, se tabellen).

Konserveringstabell

De angivna konserveringstiderna och temperaturer är riktvärden.

Det som skall konserveras	Temperatur i °C	Konservera tills det börjar bubbla i min	Fortsätt koka till 100°C i min
Bär			
Jordgubbar, blåbär, hallon, mogna krusbär	160-170	35-45	---
Omogna krusbär	160-170	35-45	10-15
Frukt			
Päron kvitten, plommon	160-170	35-45	10-15
Grönsaker			
Morötter ¹⁾	160-170	50-60	5-10
Svamp ¹⁾	160-170	40-60	10-15
Gurka	160-170	50-60	---
Blandade pickles	160-170	50-60	15
Kålrabbi, ärtor, sparris	160-170	50-60	15-20
Bönor	160-170	50-60	---

1) Låt stå i frånslagen ugn

Torkning

Ugnsfunktion: Varmluft

- Använd smör-eller bakpapper på galler.
- Bästa resultatet erhålls om ugnen stängs av efter halva torkningstiden, öppna luckan och låt ugnen kylas av under natten.
- Torka därefter färdigt.

Det som skall torkas	Temperatur i °C	Nivå		Tid i timmar (riktvärde)
		1 nivå	2 nivåer	
Grönsaker				
Bönor	60-70	3	2 / 4	6-8
Paprika (strimlor)	60-70	3	2 / 4	5-6
Soppgrönsaker	60-70	3	2 / 4	5-6
Svampar	50-60	3	2 / 4	6-8
Kryddörter	40-50	3	2 / 4	2-3
Frukt				
Plommon	60-70	3	2 / 4	8-10
Aprikoser	60-70	3	2 / 4	8-10
Äppelbitar	60-70	3	2 / 4	6-8
Päron	60-70	3	2 / 4	6-9

Rengöring och skötsel



Varning: Vid rengöring skall ugnen vara frånslagen och kall.

Varning: Rengöring av ugnen med ångstråle- eller högtryckstvätt är av säkerhetsskäl **inte tillåtet!**

Observera: Använd inga skurmedel, skarpa rengöringsmedel eller skrapande föremål.

Ugnens utsida

- Torka av ugnens framsida med en mjuk duk och varmt vatten med diskmedel.
- Använd vanliga rengöringsmedel till metallytorna.

Ugnsutrymme

Ugnsbelysning

Du kan tända ugnsbelysningen för att underlätta rengöringen.

Rengöring

Den katalytiska emaljen har en självrengörande effekt. Den absorberar fettstänk medan ugnen är på. Vi rekommenderar, för att understödja självrengöringsprocessen, att du med jämna mellanrum värmer upp ugnen utan någon maträtt i.

1. Ta bort alla plåtar och galler från ugnen.
2. Rengör ugnens botten med varmt vatten med handdiskmedel i och torka sedan av den.
3. Ställ in ugnstemperaturen på 250 °C.
4. Stäng av ugnen efter en timma.
5. Ta bort eventuellt överblivna rester med en fuktig och **mjuk** tvättsvamp.



Observera! Använd varken ugnsspray eller skurmedel. Använd inte heller andra rengöringsmedel. Katalysemaljen kan då skadas.



Katalysemaljen kan i längden färgas lite lätt. Det har emellertid ingen negativ effekt på de katalytiska egenskaperna.

Tillbehör

Diska och torka av alla delar (galler, bakplåt) ordentligt efter varje gång som de använts. Lägg dem i vatten en liten stund för att lättare få dem rena.

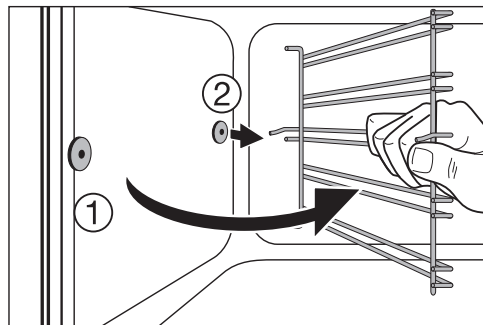
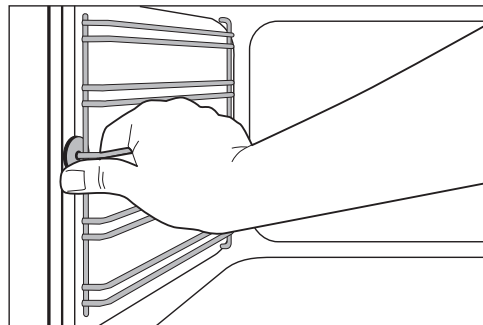
Fettfilter

1. Rengör fettfiltret i hett vatten med handdiskmedel i alternativt i en diskmaskin.
2. Koka det i lite vatten och 2-3 matskedar rengöringsmedel för diskmaskiner, om smutsen bränts fast ordentligt.

Ugnsstegar

Borttagning av ugnsstegar

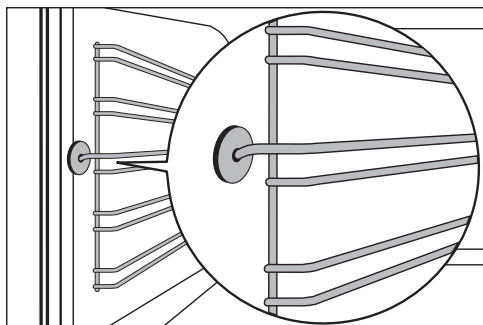
Dra först ut stegen framtill från ugnens sida (1) och häng sedan av den baktill (2).



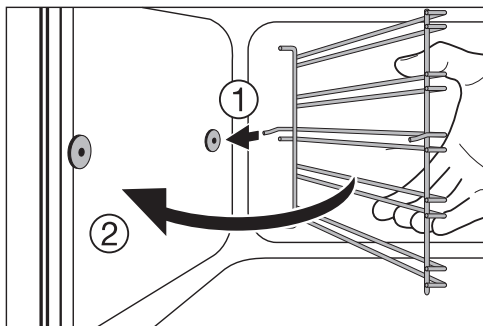
Isättning av ugnsstegar



Viktigt! Styrstavarnas avrundade ändar måste peka framåt!



Montera ugnsstegen igen genom att först hänga i den baktill (1) och sedan sticka in den framtill och därefter trycka till (2).



Ugnsbelysning



Varning: elektrisk stöt! Innan du byter ugnslampan:

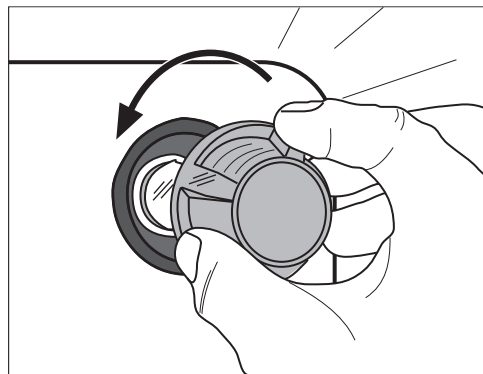
- Stäng av ugnen!
- Skruva ut alternativt slå av säkringarna i säkrings-skåpet.



Lägg en trasa på ugnens botten som skydd för både lampan och glaset.

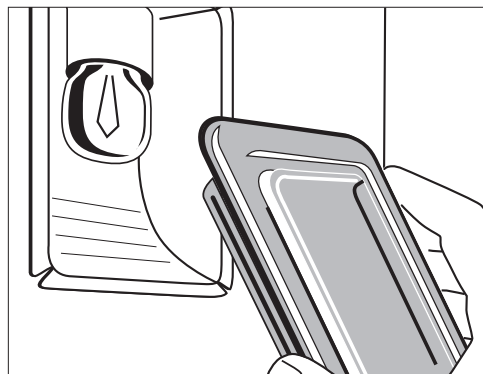
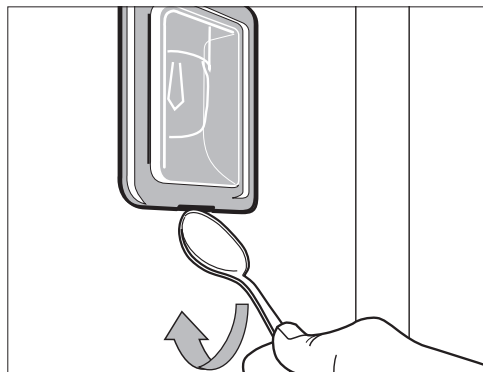
Byte av ugnslampan/rengöring av skyddsglasat

1. Ta bort skyddsglasat genom att vrida det åt vänster och rengör det.
2. Om nödvändigt:
Byt ut **ugnsbelysningen 40 W, 230 V, 300 °C, värmebeständig.**
3. Sätt tillbaka skyddsglasat.



Byte av ugnslampan på sidan/rengöring av skyddsglasat

1. Ta bort den vänstra ugnsstegen.
2. Ta bort skyddsglasat med hjälp av ett smalt, trubbigt föremål (till exempel en tesked) och rengör det.
3. Om nödvändigt:
Byt ut **ugnsbelysningen 25 W, 230 V, 300 °C, värmebeständig.**
4. Sätt tillbaka skyddsglasat.
5. Sätt tillbaka ugnsstegen.

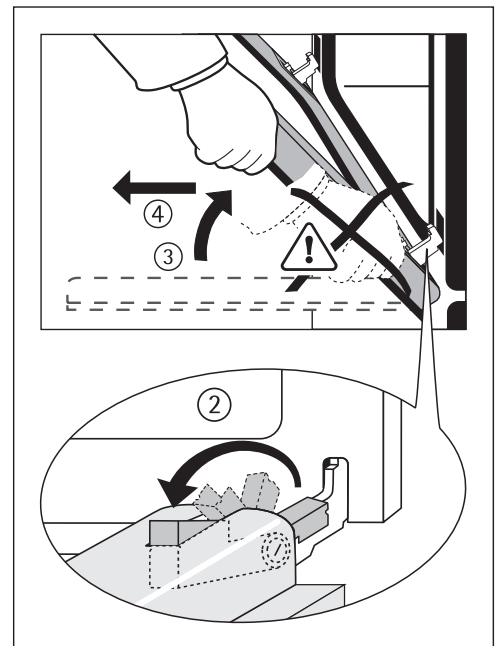


Ugnslucka

För rengöring är det möjligt att ta bort ugnsluckan.

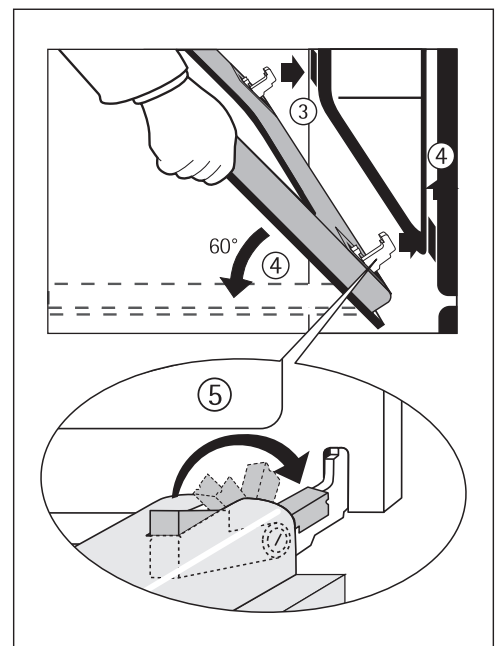
Demontering av ugnslucka

1. Öppna ugnsluckan helt.
2. **Fäll ut klämspaken** på båda luckgångjärnen **helt**.
3. Ta tag i luckans sidor med båda händerna och **stäng den till ungefär $\frac{3}{4}$, förbi motståndet**.
4. Dra bort luckan från ugnen (**försiktigt**, den är tung!).
5. Lägg luckan på ett mjukt, jämnt underlag med utsidan neråt, för att undvika repor.



Montering av ugnslucka

1. Ta tag i luckans sidor med båda händerna från handtagssidan sett.
2. Håll luckan i ca 60°vinkel.
3. Skjut in gångjärnen så långt som möjligt **samtidigt** i de båda urtagen till höger och vänster nertill på ugnen.
4. Lyft upp luckan till motståndet och öppna den sedan helt.
5. Fäll tillbaka klämspaken på båda gångjärnen till sina ursprungliga lägen.
6. Stäng ugnsluckan.



Ugnsluckans glas

Ugnsluckan är utrustad med tre glasskivor bakom varandra. De innersta skivorna är borttagbara för att kunna rengöras.



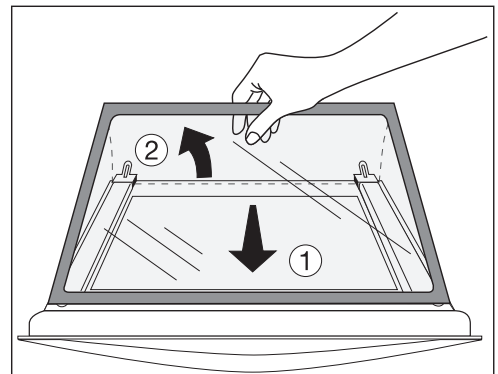
Varning: Utför principiellt följande steg endast på en **avhängd** ugnslucka! Om luckan är ihängd kan den slå igen och eventuellt skada dig på grund av att dess vikt minskar när du tar ut glaset.



Observera: Glaset kan spricka vid våld, speciellt mot dess kanter.

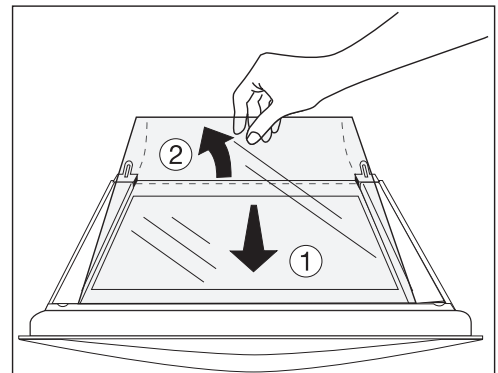
Demontering av luckans övre glas

1. Häng av ugnsluckan och lägg den på ett mjukt och jämnt underlag med handtaget neråt.
2. Ta tag i den övre glasskivan i den nedre kanten och skjut den mot fjädertrycket i riktning mot ugnsluckans handtag, tills att den är fri nertill (①).
3. Lyft upp skivan en aning nertill och dra ut den (②).



Demontering av luckans mellersta glas

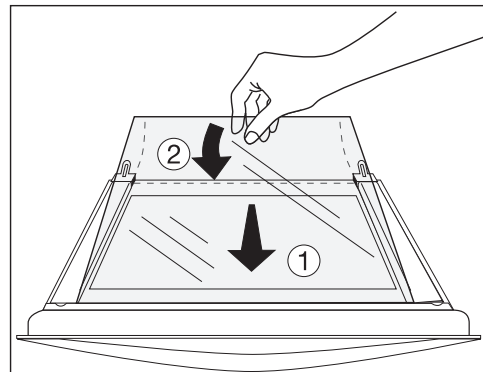
1. Ta tag i den mellersta glasskivan i den nedre kanten och skjut den i riktning mot ugnsluckans handtag, tills att den är fri nertill (①).
2. Lyft upp skivan en aning nertill och dra ut den (②).



Rengör glaset

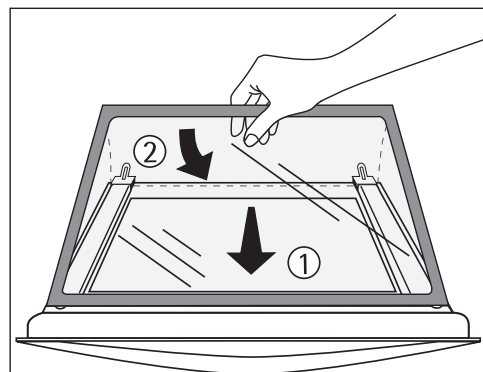
Montering av luckans mellersta glas

1. För in det mellersta glaset snett uppifrån i ugnspprofilen på handtagssidan (①).
2. Sänk ner den mellersta glasskivan och skjut den i riktning mot luckans underkant tills att det tar emot under den nedre hållaren (②).



Montering av luckans övre glas

1. För in det övre glaset snett uppifrån i ugnspprofilen på handtagssidan (①).
2. Sänk ner glasskivan. Lägg skivan mot fjäderkraften på handtagssidan framför fasthållningsprofilen på luckans underkant och skjut den under fasthållningsprofilen (②).
Glasskivan måste sitta fast!



Häng tillbaka ugnsluckan igen

Vad gör man när ...

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Ugnen värms inte upp	Ugnen är inte tillslagen	Slå till ugnen
	De nödvändiga inställningarna är inte gjorda	Kontrollera inställningarna
	Säkringen i fastighetens elcentral (säkringsskåpet) har löst ut	Kontrollera säkringar. Om säkringarna utlöser flera gånger, kontakta då en auktoriserad elinstallatör.
Ugnsbelysningen fungerar inte	Ugnslampan är trasig	Byt ugnslampa

Vänd Dig till Din fackhandlare eller Elektrolux Service om Du inte lyckas avhjälpa problemet med ovan angivna åtgärder.



Varning! Reparationer av hällen får endast utföras av en fackman. Felaktiga reparationer kan medföra allvarliga risker för användaren.



Om du på grund av handhavandefel tillkallar kundtjänst-tekniker eller fackhandlare är deras besök inte kostnadsfritt, inte heller under garantitiden.



Anvisning för ugnar med metallfront:

Det kan, på grund av din ugn's kalla front, bildas imma för en kort stund på luckans innersta glas, efter att luckan öppnats och strax efter bakning eller stekning.

Garanti

Sverige

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller den svenska konsumentlagstiftningen. **Kom ihåg att spara kvittot för eventuell reklamation.**

Finland

Garanti (gäller för Finland)

Produktens garantitid kan definieras separat. Finns det ingen separat definierad garantitid, har produkten garanti enligt den gällande lagstiftningen och de lokala bestämmelserna. Garantivillkoren uppfyller branschens allmänna villkor enligt den gällande lagstiftningen. Spara inköpskvittot som verifikation för inköpsdatumet, som avgör garantitidens början.

Kostnaderna kan debiteras även under tid som omfattas av kostnadsfri service

- vid onödigt servicebesök.
- om tillverkarens anvisningar för installation, användning och skötsel inte följts.

Konsumentkontakt

Sverige

Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig att kontakta vår konsumentkontakt på tel. **0771-11 44 77** eller via e-mail på vår hemsida **www.husqvarna.se**

Finland

Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig ringa vår konsumentrådgivare på tel. 0200-2662 (0,1597€/min (0,95 mk/min)+pvm).

Service och reservdelar

Sverige

Vill du beställa service, installation eller reservdelar ber vi dig kontakta

Electrolux Service på tel. 0771 - 76 76 76 eller via vår hemsida på www.husqvarna.se. Du kan även söka hjälp via din återförsäljare.

Adressen till din närmaste servicestation finner du via www.husqvarna.se eller Gula sidorna under rubrik Hushållsutrustning, vitvaror - service.



Innan du beställer service, kontrollera först om du kan avhjälpa felet själv.

Här i bruksanvisningen finns en tabell, som beskriver enklare fel och hur man kan åtgärda dem. Observera, elektriska fel skall alltid åtgärdas av certifierad elektriker.

Innan du kontaktar service, skriv upp följande enligt dataskylten:

Modellbeteckning
Produktnummer
Serienummer
Inköpsdatum

Hur och när uppträder felet ?

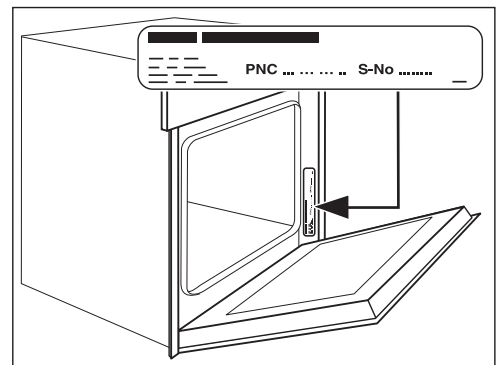
Finland

Service, reservdelsbeställningar och eventuella reparationer får utföras endast av ett auktoriserat serviceföretag. Information om det närmaste auktoriserade serviceföretaget får du från numret 0200-2662 **(0,1597€/min (0,95 mk/min)+pvm)**, * eller telefonkatalogens gula sidor "hushållsapparatservice".

För att säkra maskinens klanderfria funktion skall man vid reparationer endast använda originala reservdelar.

* När du beställer service eller reservdelar bör du veta produktnummer och modellbeteckning som står på dataskylten. Skriv up dem här så har du dem tillhands när du behöver dem.

Modell:
Produktnummer:
Serienummer:
Inköpsdatum:





Husqvarna



 **Electrolux**

822 926 335-B-130505-02

Med reservation för ändringar

 **From the Electrolux Group. The world's No.1 choice.**

Electrolux-koncernen är världens största tillverkare av hushållsmaskiner och utrustning för kök, rengöring samt skogs- och trädgårdsskötsel. Mer än 55 miljoner produkter från Electrolux-koncernen (som kylskåp, spisar, tvättmaskiner, dammsugare, motorsågar och gräsklippare) säljs varje år till ett värde av 120 miljarder kronor i över 150 länder runt hela världen.